

## **Inovasi Pembuatan Bumbu Instan Sop Konro Di Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar**

### **ABSTRACT**

**"Novia Euergesia Mapussa, 1528042007. "Konro Instant Seasoning Innovation in Biringkanaya District, Makassar City". Thesis, Family Welfare Education, Faculty of Engineering, Makassar State University, 2019. Guided By Jokebet Saludung And Andi Hudiah.**

This research is an experimental study which aims to determine the process of making konro sop instant seasoning from the panelist preference level and the response of the community of Bakung Village, Biringkanaya District, Makassar City. The data collection technique used is documentation and scoresheet. The data analysis technique used is descriptive statistics and ANOVA invariants. The properties observed in organoleptic tests include aroma, taste and texture. Where in the data collection using 20 panelists. The results showed that the two types of cooking methods used were baking and simmering. In general, it can be concluded that the instant seasoning of sop konro is 69% preferred by panelists. Panelists say that the aroma of this instant spice has the distinctive aroma of konro soup, in terms of texture the panelists say that the texture is smooth, and in terms of taste the panelists say that the taste of the instant konro soup is savory. Regarding the making of konro sop instant seasoning the respondents said that the instant konro soup seasoning is feasible to develop, this is evidenced by the level of people's preference for konro sop instant spices, on average the respondents' opinions were in the good and very good category of konro sop instant spice products .

**Keywords: konro soup, cooking method, training**

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang salah satu ciri khasnya hampir tidak dapat dipisahkan dari bumbu dan rempah. Melihat kondisi ekonomi, masyarakat Indonesia membutuhkan bumbu instan yang murah dan layak untuk di konsumsi.

Bumbu merupakan bahan penyedap rasa yang banyak beredar di pasar tradisional dalam bentuk basah sehingga sifatnya tidak tahan lama atau tidak awet untuk disimpan dalam waktu yang lama. Tingkat kesibukan masyarakat semakin hari semakin meningkat dan menginginkan segala sesuatu dalam bentuk instan, termasuk juga dengan kebutuhan bumbu. Bentuk produk bumbu di pasaran ada dalam dua bentuk yaitu bumbu basah dan bumbu bubuk. Bumbu basah merupakan bumbu yang masih segar sedangkan bumbu bubuk merupakan bumbu basah yang dikeringkan. Pengolahan bubuk bumbu instan yang diolah dengan proses pengeringan dilakukan dengan tujuan untuk memperpanjang

masa simpan bumbu, meminimalisir proses dengan mempercepat proses penyajian dan juga mempermudah proses transportasi.

Rempah-rempah merupakan bahan pangan yang sering digunakan dalam pengolahan bumbu. Rempah-rempah juga digunakan pada masakan tradisional. Pengeringan merupakan suatu metode yang digunakan untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan cara menguapkan air tersebut dengan energi panas. Metode pengeringan cukup efektif untuk bahan pangan, karena selain berfungsi untuk memperpanjang masa simpan, proses pengeringan juga dapat memudahkan proses pengangkutan, karena volume bahan sudah berkurang selama proses pengeringan. Suhu merupakan salah satu faktor yang penting dalam proses pengeringan bahan. Perbedaan suhu pengeringan akan memberikan pengaruh yang berbeda pula terhadap mutu produk olahan bahan pangan. Suhu yang terlalu tinggi akan dapat menyebabkan kerusakan pada produk pangan, baik dari segi nilai gizi juga

penampakan. Lama proses pengeringan juga merupakan salah satu faktor yang penting dalam proses pengeringan.

Proses pengeringan yang terlampau cepat dapat merusak bahan karena permukaan bahan terlalu cepat kering. Pengeringan dengan cepat menyebabkan pengerasan pada permukaan bahan sehingga air dalam bahan tidak dapat lagi menguap karena terhambat. Kondisi pengeringan dengan suhu yang terlalu tinggi dapat merusak bahan (Setyoko dkk : 2008).

Berdasarkan uraian diatas, penulis melakukan penelitian kepada Ibu-ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang untuk

## **BAHAN DAN METODE**

Sop Konro merupakan hidangan wajib warga saat ada hajatan, baik pernikahan, dan khitanan, atau pesta adat. Dimana ada ritual, warga memotong kerbau yang kemudian mengambil bagian tulangnya lalu dimasak dengan bumbu yang sederhana atau biasa disebut dengan pallu konro atau pallu buku (buku = tulang).

meningkatkan peluang dan meningkatkan usaha. Jenis produk ini belum diproduksi pada kalangan masyarakat dalam bentuk instan, bumbu yang sering digunakan yaitu siap saji dalam bentuk bumbu basah. Dalam penelitian ini, peneliti akan inovasikan bumbu sop konro dalam bentuk instan untuk mendapatkan teknik olah, cara penyajian dan tingkat kesukaan panelis. Berdasarkan hal tersebut penulis berinisiatif untuk melakukan penelitian eksperimen yakni **“Inovasi Pembuatan Bumbu Instan Sop Konro Di Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar”**.

## **Resep Dasar Sop Konro**

Bahan:

1 kg iga sapi yang berdaging, potong 4-6 cm

1 sdm air asam

1 ltr air

Bahan yang dihaluskan:

5 buah keluak

1 sdt ketumbar

1 sdt merica

4 biji cengkih  
 2 cm kunyit  
 6 siung bawang putih  
 8 siung bawang merah  
 4 biji kapulaga  
 4 btg sereh  
 1 ruas lengkuas  
 1 cm jahe  
 3 btr kemiri  
 1 sdm garam

Cara membuat :

Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai matang. Masukkan iga sapi aduk dan tambahkan air, air asam. Setelah mendidih, masak dengan api kecil (*simmering*) sampai daging matang. Angkat jika dagingnya sudah matang.

Sumber: (Yasa Boga: Hayatinufus A.L. Tobing dan Cherry Hadibroto, 2014:209).

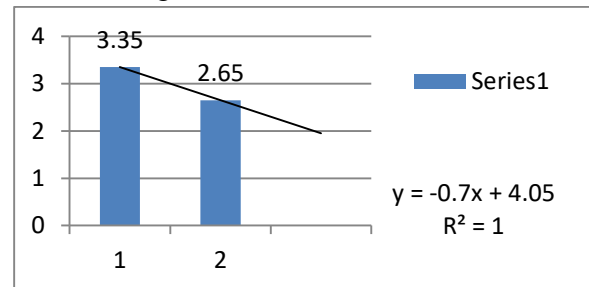
### ANALISIS DATA

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka selanjutnya produk yang dihasilkan diberikan kepada panelis melalui metode uji organoleptik untuk mengetahui uji hedonik (tingkat kesukaan) panelis terhadap produk ini. Uji organoleptik dilakukan pada tanggal 12 Maret 2019 terdapat 20 panelis yang terdiri dari 5

panelis dosen Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan 5 panelis Mahasiswa tata boga terlatih dan 10 Mahasiswa tata boga semi terlatih. Berikut ini dapat dijelaskan hasil penelitian panelis sebagai berikut:

#### a. Aroma

Aroma merupakan salah satu penentu dari penilaian mutu kesukaan produk, semakin baik aroma yang dihasilkan suatu produk maka semakin banyak pula peminat dari produk tersebut, berdasarkan hasil penilaian panelis pada bumbu instan sop konro dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 4.2  
 Aroma pada Bumbu Instan Sop Konro

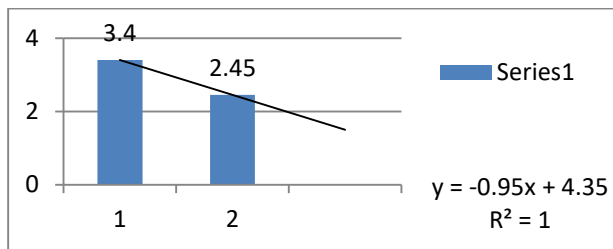
Berdasarkan gambar 4.2 dapat disimpulkan bahwa penerimaan aroma terhadap bumbu instan sop konro dengan formulasi panas kering dan panas basah yang paling banyak dipilih oleh panelis yaitu aroma pertama dari panas kering yakni 3.35% panelis memilih harum, aroma kedua dari panas basah yakni 2,65% panelis memilih tidak harum.

Tabel 4.3  
Analisis Anova Pada Aroma

Formula	Rata-rata ( $\pm$ ) Standar deviasi	P (Value)
<i>Baking</i>	(3,35 $\pm$ 0,67)	
<i>Simmering</i>	(2,65 $\pm$ 0,67)	

Hasil uji anova untuk penerimaan aroma menunjukkan adanya perbedaan dengan taraf kepercayaan 95%. Uji lanjut *duncan test* yang ternyata menunjukkan bahwa metode *baking* dan *simmering* ada perbedaan aroma yang signifikan atau dapat dikatakan terdapat peningkatan dari *baking* dan *simmering*.

b. Tekstur



Gambar 4.3  
Tekstur pada Bumbu Instan Sop Konro

Berdasarkan gambar 4.3 dapat disimpulkan bahwa penerimaan tekstur dengan teknik *baking* dan *simmering* yang paling banyak dipilih oleh panelis yaitu

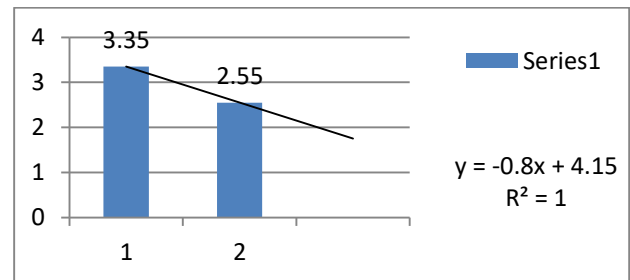
pertama tekstur dari *baking* yaitu 3,4% panelis memilih lembut, tekstur kedua *simmering* yaitu 2,45% panelis memilih tidak lembut.

Tabel 4.4  
Analisis Anova Pada Tekstur

Formula	Rata-rata ( $\pm$ ) Standar deviasi	P (Value)
<i>baking</i>	(3,40 $\pm$ 0,50)	
<i>simmering</i>	(2,45 $\pm$ 0,68)	

Hasil uji anova untuk penerimaan tekstur menunjukkan perbedaan dengan taraf kepercayaan 95%. Uji lanjut *duncan test* yang ternyata menunjukkan bahwa metode *baking* dan *simmering* menunjukkan ada perbedaan warna.

c. Rasa



Gambar 4.4  
Rasa pada Bumbu Instan Sop Konro

Berdasarkan gambar 4.4 dapat disimpulkan bahwa penerimaan rasa dengan teknik

*baking* dan *simmering* yang paling banyak dipilih oleh panelis yaitu pertama rasa dari *baking* yaitu 3,35% panelis memilih enak, rasa kedua dari *simmering* yaitu 2,55% panelis memilih tidak enak.

Tabel 4.5  
Analisis Anova Pada Rasa

Formula	Rata-rata ( $\pm$ ) Standar deviasi	P (Value)
<i>baking</i>	(3,35 $\pm$ 0,74)	0,001
<i>simmering</i>	(2,55 $\pm$ 0,68)	
Keterangan: - $p < 0,05$ = sangat berbeda		

Hasil uji anova untuk penerimaan rasa menunjukkan perbedaan dengan taraf kepercayaan 95%. Uji lanjut *duncan test* yang ternyata menunjukkan bahwa metode *baking* dan *simmering* menunjukkan ada perbedaan rasa yang signifikan.

### 1. Hasil Tanggapan Responden

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan bumbu instan sop konro dengan teknik *baking* yang telah diberikan kepada 10 orang responden masyarakat Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar dengan mengajukan sebanyak 10 pertanyaan melalui lembar kuesioner yang bertujuan untuk mengetahui pengetahuan

dalam pembuatan bumbu instan sop konro tersebut, maka hasil tanggapan responden dijabarkan sebagai berikut:

Tanggapan responden terhadap kegiatan penelitian yang dilaksanakan dapat dilihat pada tabel 4.6 sampai 4.15, yaitu:

Tabel 4.6 Responden Terhadap Tingkat Kesukaan Bumbu Instan Sop Konro

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	7	70%
Suka	B	2	20%
Kurang suka	C	1	10%
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.6 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 65% berada pada kategori netral terhadap tingkat kesukaan bumbu instan sop konro.

Tabel 4.7 Responden Terhadap Bumbu Instan Sop Konro

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
--------	------------------	-----------	------------

Sangat suka	A	4	40%
Suka	B	6	60%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.7 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 62% berada pada kategori suka terhadap bumbu instan sop konro.

Tabel 4.8 Responden Terhadap Tekstur Bumbu Instan Sop Konro

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	7	70%
Suka	B	2	20%
Kurang suka	C	1	10%
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.8 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 65%

berada pada kategori suka terhadap tekstur bumbu instan sop konro.

Tabel 4.9 Responden Terhadap Aroma Bumbu Instan Sop Konro

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	8	80%
Suka	B	2	20%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.9 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 69% berada pada kategori suka terhadap aroma bumbu instan sop konro .

Tabel 4.10 Responden Terhadap Rasa Bumbu Instan Sop Konro

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	4	40%
Suka	B	3	30%
Kurang suka	C	3	30%

Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.10 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 56% berada pada kategori suka terhadap rasa bumbu instan sop konro.

Tabel 4.11 Responden Terhadap Bahan Bumbu Instan Sop Konro

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	8	80%
Suka	B	2	20%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.11 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 69% berada pada kategori suka terhadap bahan bumbu instan sop konro.

Tabel 4.12 Responden Terhadap Usaha Bumbu Instan Sop Konro dikembangkan

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	6	60%
Suka	B	4	40%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.12 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 65% berada pada kategori suka terhadap usaha bumbu instan sop konro dikembangkan.

Tabel 4.13 Responden Terhadap Membuka Usaha Bumbu Instan Sop Konro

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	5	50%
Suka	B	5	50%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019



Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.13 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 64% berada pada kategori mudah terhadap membuka usaha bumbu instan sop konro.

Tabel 4.14 Responden Terhadap Bumbu Instan Sop Konro Layak dipasarkan

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	4	40%
Suka	B	6	60%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.14 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 62%

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan hasil penelitian, maka disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Proses pembuatan bumbu instan sop konro yaitu dengan melalui proses persiapan bahan, menimbang bahan,

berada pada kategori netral terhadap usaha bumbu instan sop konro layak dipasarkan.

Tabel 4.15 Responden Terhadap Usaha Untuk Membuka Lapangan Pekerjaan.

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	4	40%
Suka	B	6	60%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.15 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 62% berada pada kategori netral terhadap usaha untuk membuka lapangan pekerjaan.

pencampuran bahan, masak dengan api kecil dan pemanggangan dan formulasi terbaik yaitu teknik *baking*.

2. Hasil uji organoleptik yang dilakukan terhadap bumbu instan sop konro dengan formulasi teknik *baking* dan teknik *simmering* dan pada uji penerimaan

bumbu instan sop konro berdasarkan rata-rata, formula yang terbaik yang dihasilkan adalah Formula *Baking* dengan nilai rata-rata tertinggi aroma 3,35, tekstur 3,4, rasa 3,35 dan tingkat Anova yang sangat berbeda.

3. Pengetahuan tentang pembuatan roti yang dimiliki ibu rumah tangga di Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar, setelah diberikan pelatihan, pengetahuan pelaku ibu rumah tangga tentang pembuatan bumbu instan sop konro telah meningkat dan berada pada kategori tinggi.

## DAFTAR PUSTAKA

Annayanti Budiningsih, Muhammad Syamsul. 2018. *Boga Dasar*. Bogor: Yudhistira.

Budi Sutomo. 2010. *Kumpulan Resep Soto dan Sop*. Jakarta: Demedia

Cidartaty Lubis. 2013. *Boga Dasar 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK.

Endang Mulyatiningsih. 2007. *Teknik-teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta: UNY.

Farida Indriani. 2008. *Studi Mengenai Inovasi Produk*. Semarang: Manajemen Pemasaran.

Fitri Rahmawati. 2011. *Pengemasan dan Pelabelan*. Online: diakses pada

tanggal  
9januari2013.<http://staffnew.uny.ac.id/upload/132296048/pengabdian/pengemasan-dan-pelabelan.pdf>

Hayatinufus A.L. Tobing, Cherry Hadibroto. 2014. *Dapur Indonesia*. Jakarta: Yasa Boga.

Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah, Sutriyati Purwanti. 2008. *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Ririen Agriyanyy Gobel. 2012. *Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering*. Diakses 11 Januari 2013.

Risa Agustin. 2000. *Kamus ilmiah populer lengkap*. Surabaya: Serba Jaya

Rosmaidar. 1996. *Teknik Pengolahan Makanan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Soekarto, Soewarno T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.

Sudjana, H.D. 1996. *PLS, Wawasan Sejarah Perkembangan Falsafah dan Teori Pendukung, dan Asas*. Bandung: Nusantara Press.

Sudjana, H.D. 2007. *Sistem dan Manajemen Pelatihan Teori dan Aplikasi*. Bandung: Falah Production.

Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif,*

*Kualitatif, dan R&D.* Bandung:  
Alfabeta.

Syukrianti Mukhtar, Muchammad Nurif.  
2015. *Peranan Packaging dalam  
Meningkatkan Hasil Produksi.* JSH  
Titin Hera Widi Handayani. 2011.  
*Pengolahan Makanan Indonesia.*  
Yogyakarta: Universitas Negeri  
Yogyakarta.